12

3

DEO OPTIMO MAX·
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS mane discutienda in Scholis Medicorum, die Martis secundâ Junii, anno Domini M. DCC. LXXVIII.

M. BENJAMINO-MICHAELI SOLIER DE LA ROMILLAIS, Anatomes & artis obstetriciæ in gratiam Matronarum Professore, Doctore Medico, Præside.

An tum exoticis, tum indigenis Vinis, præcellat Campanum?

I.

ITA in omnibus vitæ necessariis naturæ manifestatur benignitas, ut pro variis regionibus, diversas & incolarum viribus adæquatas productiones homini dederit. Altiùs adhuc penetravit optimæ nostræ matris providentia, & in eâdem natione, omni quasi tempestate munera sua renovat & variis accommodat temperamentis. Hinc omnis regio non eosdem alit fructus: hìc segetes, illìc uvæ feliciùs adolescunt. Hinc à telluris qualitate semper pendent vegetabilium proprietates. Ea enim est hujus legis constantia, ut, si arborem quamdam è natali solo in aliud transferas, artem & operam perdis, & paulò post fructus ad naturam secundi, ut ita dicam, uteri, propriam accedunt. In potûs varietatibus, non minor est naturæ sagax providentia. Multiplex potulentorum vel naturâ vel arte datorum existit apparatus. Inter ea electionem ipsa indicat optima parens. Sic v. g. aqua, quamvis ad bonam alimentorum coctionem conferat, ut non eadem est in omnibus regionibus variâque qualitate donatur, pro diversis substantiis quas dissolvit, non sine cautelis quibusdam prescribi debet. Fermentati liquores, non æqualiter omnibus conducunt. Sic qui ex pomis exprimuntur minimè conveniunt frigidis ventriculis, vel iis qui relaxantur aut relaxari facile queunt. Eadem fere est in usu cerevisiæ observatio. Vina vero, seu succi uvarum fermentati, magis inter se quam prædicti liquores conveniunt. Horum usu moderato, reparantur vires, senibus calor, spes, juvenile robur redeunt, fugit timor, nascitur audacia, ingenium acuitur, scintillat, ritèque interiùs functiones peraguntur ut explicata vultu lœtitia indicat.

II.

VINUM certè omnibus in circumstantiis non conveniret, ni tot fluerent hujusce liquoris species quot regiones, quin imo, quot regionum diversa fere puncta. Unde vero veniat tanta inter hos liquores

D

discrepantia, soli noverunt chemici. Horum enim ars quintuplicem invenit in vino partem, nempè, 1°. Aquam; 2°. Spiritum ardentem; 3°. substantiam mucoso-extractivam; 4°. tartarum; 5°. materiam colorantem. Horumce principiorum, varia est in ventriculo actio. Spiritus ardens exsiccat, calefacit. Pars mucosa nutrit. Tartarus incidit, aperit, diureticâ que virtute pollet. Pars colorans acerbi saporis, adstringit, roborat; aqua hæc quatuor temperat, expandit. Hæc principia variâ quantitate existunt; aliud vel aliud abundantius esse potest. In vinis ebriantibus spiritus ardens alia superat principia & horum colorem alterat. In nutrientibus mucoso-extractiva substantia, in diureticis tartarus, in vappidis & debilibus aqua super abundare videntur. Omnia vero in generoso vino principia, eâ proportione inter se combinari debent, ut liquor homogeneus, mixto sapore, nulliusque substantiæ prædominio scatens exsurgat. In tali liquore, spiritus mucosam partem cum colorante dissolvit & miscet. Tartarus his intimè miscetur eaque principia magis solubilia reddit. His leviter perpensis variæ consierandæ nunc veniunt tum exoticæ, tum indigenæ vinorum species. Inter exotica, vinum Rhenarium & Mozellanum in Germaniâ bene audiunt, facile tamen inebriant; flavescens Hyspaniæ vinum, & illud quod ex Alone (Gallicè Alicanthe) advehitur, inter cardiaca annumerantur, maximumque commodum conferunt, ubi dejiciuntur vires difficiliùsque perficitur digestio. Non immeritò gustantur post morbos graves, & præsertìm cum ventriculi fibræ nimis relaxantur, ob nimiam debilitatem, vel cum illud organum majori quantitate pituitæ torpet. Varias autem inter regiones quæ vina producunt, gallia certe meritâ se jactat laude quam ipsi confirmant extranei qui vina nostra magno prætio emunt. In eâ enim reperiuntur vina quæ omnibus faciliùs accommodari possunt temperamentis & quæ plurimis maximèque discrepantibus inter se dotibus gaudent. Sic Provinciarum meridionalium vina ad Italica quodam modo accedunt. Frontiniaca eâdem fere qualitate ac Hyspanica vina donantur, sed generaliter asserere possumus, horum usu sæpiùs repetito torreri viscera, humores crassessere & immedicabiles in abdomine nasci obstructiones. Vina quæ circa Burdigalum colliguntur, in usum venire non possunt, nisi plures post annos vel quandò æquora semel bisque trajecerunt. Inter hæc album hystericis vitandum, tartarus enim in hoc abundans, nervos vellicat, qua propter illa non nisi avarâ manu distillari debent.

III.

VINA quæ in vicinis Lutetiæ locis crescunt, ab ipsis cultoribus, vel in sub-urbiis ut plurimum hauriuntur. Colore nigro prædita, acerbo sapore palatum & fauces injucundè afficiunt, nullumque odorem redolent, nisi fimi quo enutrita fuit atque imbuta vitis. Non nulla tamen quâdam laude digna reperiuntur, talia sunt Andresiacum & illud quod in loco *Carriere* colligitur, quæ ultima plaga ob hanc causam, *parva Burgundia* nuncupatur. Ex indigenis autem vinis, nulla frequentiùs & cum majori oblectamento potantur quam Burgundum & Campanum. Hæc

duo inter ſe jam ſæpiùs certarunt & hùc uſque lis ſub judice fuit. Si vero illa ſimul comparemus, facile apparebit cui palma tribui debeat. Hîc non afferam Campaniæ & Burgundiæ deſcriptionem. Nihil loquar de vario ſitu, de naturâ, ſuperficie, ſolis aſpectu & alliis quæ his duabus regionibus propria ſunt; nam in horum inveſtigatione, diverſarum proprietatum cauſæ difficili labore aſſignarentur *. Inter effectuum vero & principiorum momenta comparationem inſtituere animus eſt. Burgundum vinum Campano majorem ſpiritûs quantitatem continere multis conſtat experimentis. Sæpiùs intenſiori colore donatur ſicùt & conſiſtentiâ majori, nec non copioſiori tartaro. Ex his concipere licet cur calorem nimium excitet, oris ſicciſtatem & ſalivæ defectum producat. Facile adhùc patet, quo pacto diutiùs in ventriculo maneat lentioremque digeſtionem efficiat. Et hæc de rubro. Album verò Burgundum, grave, oleoſa fluiditate brevì diſtinguitur, nimio, uti rubrum ſaturatur tartaro, & has ob qualitates, nullo fere honore & pretio præſtat apud vinorum deguſtatores. Species tamen quædam albi Burgundi famigeratiſtima, quæ nempe in locis *Chably* & *Murceau* dictis paratur.

* Vide Diſſertationem D. Rozier Abbatis, cui intitulus : *Memoire ſur la meilleure maniere de faire & de gouverner les vins, &c.*

I V.

SI nunc idem examen quoad vinum Campanum inſtituimus, brevi diverſos in colore & aliis dotibus caracteres inveniemus. Vina rubra, qualia Verzenaicum, Syllerianum, Teſſiacum, Monbrehum & alia, minorem reverâ Burgundo quantitatem ſpiritûs ardentis continent, ſed ſimul leviori & nitidiori ornantur colore letiùſque rutilant. Minus adhuc conſiſtunt, non tam copioſa deponitur in doliis tartari quantitas, fluidiſſimum præ ſe ferunt laticem. Peculiaris & aromaticus odor, non minùs ſuaviter in illis vinis nares afficit, quàm guſtui ſapor arridet, quibus proprietatibus præcipuè, Burgundo præcellunt. Exſurgunt inde utiliſſimi horumce vinorum in œconomiâ animali effectus. Ebrietatem levem faciliùſque diſcutiendam producunt. Brevitèr ceſſat cerebri & nervorum ſtupor. Grata excitatur in illis organis titillatio, unde leta quæ ab illius vini uſu naſcuntur pathemata. Ventriculus verò præcipuè utilem experitur Campani actionem. Fibræ illius organi leniter agitantur, in contractionem ſæpiùs cientur, majoremque acquirunt vim concoctricem, exquâ multiplex bonorum ſeries œconomiæ corporis oritur. Alba Campaniæ vina, majori vel minori tono coloris gaudent, prout diutiùs in cupis depoſita fuerunt *. Sic enim per motum feremantativum ex uvarum tunicis, pars colorans à muſto diſſolvitur. Inter hæc eminent præcipuè Altovillarcum, Pierium, Ayacum & alia quæ circa *matronæ* ripas creſcunt. Hæc omnia levia ſunt, facile digeruntur, ebrietatem letam & brevi diſſipabilem producunt, diureticamquè virtutem exerunt. Duplex eſt in genere horumce alborum vinorum claſſis, alia enim à chæmiſtis *gas* nuperrimè detecto impregnata & acidulo ſapore donata, in ſpumam vel minimâ agitatione dilatantur. Horum frequentem uſum damnare nulli dubitamus; flatus enim innumeros producunt, vimque ventriculi digeſtivam frangunt. Alia vero rite fermentata non ſpumantia omnibus prædictis qualitatibus gaudent, nullíſque omnino

* Non nulla dicuntur : *petit-gris, paillés, couleur de roſe, œil de perdrix, &c.*

incommodis afficitur vel frequens illorum uſus. Mucoſa illorum ſubſtantia peculiari ſilices quaſi redolente, ſapore inſtruitur, in qua præſertìm Campani conſiſtit generoſitas. Tandem adeò juſtam continent principiorum proportionem ut quamvis generatìm non ad tantam vetuſtatem perveniant, tamen diutiùs integram & æquam ſervent partium ſubſtantialium combinationem.

V.

MULTA mala à Campano generari conclamant non pauci detractatores. Videamus ergo, num inconcuſſis fundamentis nitantur. Nervorum affectiones, arthritidem renumque calculum Campani uſum ſequi aſſerunt. Quoad primum morbum, nulla videtur in hoc vino cauſa quæ huic affectioni anſam prebere poſſit. Nullum enìm obſervavimus principii cujuſcumque prædominium, modicamque notavimus tartari quantitatem, qui quidem tartarus, ſi excederet, nervos afficere valeret. Non magis ad veritatem accedit de arthritide calculoque renum accuſatio. Quin imo, obſervare eſt in locis ubi maxima potatur Campani quantitas, nullum fere vel podagra vel alio quocumque dolore arthritico detentum. Videretur potiùs, cereviſiæ ad inſtàr à Sydenhamio commendatæ, podagræ paroxiſmos removere & lenire ob virtutem aperitivam quâ excellit. Huic tandem paragrapho finem imponemus obſervando vinum album ſpumans, cujus aliundè uſum ſanitati noxium demonſtravimus, in putridis morbis primarum & ſecundarum viarum levamen affere, ob antiſepticam, *gas* nuperrimè laudati, proprietatem. Ex his omnibus, tùm à naturâ chemicâ vini Campani, tum ab illiûs effectuûm obſervatione deductis, fas ſit concludere :

Ergò tum exoticis, tum indigenis Vinis, præcellit Campanum.

DOMINI DOCTORES DISCIPLINÆ MAGISTRI.

M. Guillelmus - Joſephus DE L'EPINE, *Antiquior Scholarum Magiſter, Antiquus Facultatis Decanus, Academiæ Cenſor.*

M. Petrus - Ludovicus - Maria MALOET, *Galliarum Principum Medicus Primarius, è Regiâ Societate Medicâ Pariſienſi pro Epidemiis inſtitutâ.*

M. Joannes - Baptiſta BAIGNERES.

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

M. Maria-Zorobabel MUNIER, *Regis in Coloniis Orientalibus nuper Medicus, Domus Regiæ Invalidorum Ducum & Militum Medicus à Rege deſignatus.*

M. Claudius - Franciſcus DUCHANOY.

M. Edmundus - Thomas MOREAU.

M. Deodatus JEANROY, *Bibliothecæ Facultatis Præfectus deſignatus, è Regia Societate Medica Pariſienſi pro Epidemiis inſtitutâ.*

M. Claudius-Joſephus GENTIL, *Militarium Noſocomiorum ad Regis exercitum Medicus.*

M. Ludovicus - Petrus - Felix - Renatus LE THIEULLIER, *Antiquus Facultatis Decanus, Regis Conſiliarius & in Majori Conſilio, nec-non in Magnâ Regiæ Domûs & Franciæ Præfecturâ Medicus ordinarius.*

Proponebat Pariſiis HENRICUS - HERCULES CHAMPAGNE DUFRESNAY, Catalaunus, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Pariſienſis Baccalaureus, Theſeos Auctor. A. R. S. H. 1778. AB OCTAVA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU, Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Typographi 1778.